

## Tapas frías

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 1  | <b>Pan con alioli</b><br><i>Brot mit hausgemachter Knoblauchcreme</i>  | 3,50 € |
| 3  | <b>Aceitunas marinadas mixtas</b><br><i>Gemischte Oliven <sup>4)</sup> in Kräuter-Knoblauchmarinade</i>                      | 5,50 € |
| 4  | <b>Queso feta marinado</b><br><i>Eingelegter Schafskäse mit frischen Kräutern</i>  | 6,50 € |
| 6  | <b>Crema de berenjena con almendras</b><br><i>Auberginen mousse mit gesalzenen Mandeln, Minzjoghurt und Olivenöl</i>         | 5,50 € |
| 9  | <b>Ensalada de Cous Cous</b><br><i>Lauwarmer Cous Cous Salat mit frischen Kräutern und gerösteten Cashewkernen</i>           | 5,50 € |
| 10 | <b>Ensalada de lentejas</b><br><i>Linsensalat mit Walnüssen und Granatapfel</i>  | 5,50 € |
| 13 | <b>Boquerones a la vinagreta</b><br><i>Marinierte Sardellen in Knoblauch</i>   | 6,50 € |
| 11 | <b>Taboulé</b><br><i>Petersiliensalt mit Weizenschrot, Tomaten, Zwiebeln, Zitrone und Olivenöl</i>                           | 6,50 € |
| 12 | <b>Hummus</b><br><i>Kichererbsencreme mit Sesam- und Olivenöl</i>  | 5,50 € |
| 14 | <b>Carpaccio de remolacha con queso de cabra</b><br><i>Carpaccio von der Roten Bete mit Erdfruchtmarinade und Ziegenkäse</i> | 7,50 € |

## Tapas calientes

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 21 | <b>Pimientos de padrón</b><br><i>Gebratene grüne, süße Peperoni mit Olivenöl und Meeressalz</i>                                | 6,50 € |
| 22 | <b>Dátiles con bacon</b><br><i>Gebackene Datteln im Speckmantel <sup>2)</sup> mit grüner Mojo</i>                              | 4,50 € |
| 23 | <b>Papas arrugadas</b><br><i>Runzelkartoffeln mit Meeressalz und roter Mojo</i>  | 5,50 € |
| 25 | <b>Queso de cabra al horno con salsa de ciruela y chile</b><br><i>Gebackener Ziegenkäse mit Chili-Pflaumensoße und Thymian</i> | 6,90 € |

## Tapas calientes

26	<b>Tortilla</b> Spanisches Kartoffelomelette mit roter Mojo	4,50 €
28	<b>Albóndigas en salsa de tomate</b> Hausgemachte Rinderhackfleischbällchen in pikante m Tomatens ugo	6,50 €
29	<b>Chuletas de cordero a la parrilla</b> Gegrillte Lammkotelettes mit frischen Kräutern und Knoblauch auf lauwarmen Auberginenmousse	8,90 €
30	<b>Higos a la plancha con queso de cabra fresco</b> Feige aus dem Ofen mit Ziegenfrischkäse und roter Zwiebelkonfi	6,80 €
31	<b>Pinchitos de buey</b> Gegrillte Rindfleischspieße mit frischen Kräutern und grüner Mojo	7,50 €
32	<b>Pinchitos de pollo</b> Gegrillte Hähnchenspieße mit Pflaumen-Chilisoße	6,50 €
15	<b>Muslitos de pollo</b> Kleine Hähnchenkeulen in Chili-Kräutermarinade und grüner Mojo	6,50 €
16	<b>Pisto al horno</b> Mediterranes Schmortgemüse gratiniert mit Manchegokäse <sup>2)</sup>	5,50 €
17	<b>Morcilla</b> Spanische Blutwurst mit Portweinpflaumen	6,50 €
48	<b>Chorizo al Jerez</b> Gebratene Paprikawurst <sup>1)2)3)</sup> mit Sherry	6,50 €
33	<b>Gambas al ajillo</b> Gebratene Garnelen mit Knoblauch und Chili im Tontopf	7,50 €
18	<b>Gambas a la plancha</b> Garnelen (ungeschält) vom Grill mit Knoblauch, Petersilie und zweierlei Mojos	7,50 €
37	<b>Sepia a la plancha</b> Gegrillter Tintenfisch serviert mit roter Mojo	8,50 €
36	<b>Roast Beef con crema de garbanzos</b> Roastbeef auf Kichererbsencreme und Chiliöl	9,50 €

## Plato mixto especial

- 43 **Mezcla de tapas frías y calientes** 15,50 €  
*Vorspeisenteller mit einer Variation von warme n und kalte n Tapas*

## Carpaccio

- 46 **Carpaccio de buey** 13,50 €  
*Carpaccio vom Rind mit Trüffelöl, Parmesanflocken und gerösteten Pinienkernen*

## Entremesas

- 41 **Jamón Serrano** 9,50 €  
*Vorspeisenteller mit Serrano Schinken <sup>2)</sup>*
- 42 **Queso Manchego semi-curado** 8,50 €  
*Vorspeisenteller mit Käse aus La Mancha <sup>2)</sup> (Kuh- und Schafsmilch)*

## Empanadillas con ...y mojo rojo (2 Stück)

- 50 **Pollo** 6,70 €  
*Traditionell, h ausgemachte , gefüllte Teigtaschen mit gebratenem Hähnchenbrustfilet , Zwiebeln, Paprika, Knoblauch ... an roter Mojo*
- 51 **Carne** 6,70 €  
*Traditionell, h ausgemachte , gefüllte Teigtaschen mit Rinderhackfleisch, Pinienkernen, Zwiebeln, Knoblauch ... an roter Mojo*
- 52 **Espinaca** 6,70 €  
*Traditionell, h ausgemachte , gefüllte Teigtaschen mit Spinat, Zwiebeln, Tomaten, ... an Zitrone*
- 19 **Plato mixto** 12,50 €  
*Variation von unseren Empanadillas (3 Stck.) mit Beilagensalat*

*Aceite, vino y amigo, es lo más antiguo.  
Bebe vino manchego y te pondrás como nuevo.  
Con pan y vino se andal el camino.*

## **E nsaladas**

- <sup>2</sup> **B** unter Marktsalat mit Manchegokäse <sup>2)</sup>, Walnüssen, Birnenspalten und Trüffelöl 12,50 €
- <sup>5</sup> **O** rientalisches Hähnchenbrustfilet auf bunten Blattsalaten und schwarzem Sesam 12,50 €
- <sup>7</sup> **B** unte Blattsalate mit confiertem Pistazienlachs und Kräutern 13,50 €
- <sup>8</sup> **G** egrillte Kalbsleber und karamellisierte Äpfel auf buntem Marktsalat 14,50 €

Wahlweise Champignon-Walnussdressing oder Olivenöl und Sherryessig

## **P latos principales**

Unsere Hauptspeisen entnehmen Sie bitte der wechselnden Empfehlungskarte sowie dem Angebot aus unserer Vitrine.

## **P ostres**

- <sup>80</sup> **Crema Catalana** 6,50 €  
Catalanische Creme mit Karamellschicht
- <sup>82</sup> **Trio de Tarta de chocolate, Crema Catalana y helado de melocotón y pera** 10,50 €  
Schokotörtchen, Crema Catalana und Eis von weißem Pfirsich und Birne

*Prefiero beber poco vino, si el vino es bueno,  
que de malo, un jarro lleno.  
Vino anejo, amigo viejo.  
En el vino y en las mujeres, mil pésames y placeres.  
Ni en verano sin ropa, ni en invierno sin bota.*

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel

4) Geschwärtzt



La TRINGERA